

ACCORDS METS ET VINS

Les règles essentielles
pour faire le bon choix

SPECIAL
L'ÉQUIPE

12/09

2020

Foires aux VINS

Notre sélection
exclusive de 60 cuvées
à ne pas manquer
chez les cavistes,
en grande distribution
et sur internet

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Dossier réalisé par AMAURY MEDIA avec

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Armagnac, le charme discret de l'effet millésime

Issus d'une seule vendange et d'une unique distillation, les armagnacs de cette sélection s'affranchissent des années pour livrer leur expression du millésime. Remontez le temps !

PAR BÉATRICE DELAMOTTE

PELLEHAUT 2000

Ce 100 % folle blanche issu d'un millésime exceptionnel s'ouvre sur des notes torréfiées qui laissent la place à des arômes diffus d'épices et de cannelle. Au palais, la souplesse domine et les notes de pain d'épices frais s'expriment. **60 €**

TARIQUET 1995

Assemblage d'ugni (60 %) et de baco blancs, ce 1995 témoigne d'un millésime tout en fraîcheur et en fruits (prune, kumquat). La bouche est nette, dynamique, à la fois délicate et intense. La finale très longue nous plonge dans les épices douces. Tariquet chauffe toujours ses alambics au feu de bois, à l'ancienne. **90 €**

CASTARÈDE 1989

Mis en bouteille en 2018, ce bas-armagnac a donc passé 29 ans en fûts de chêne. Ce long élevage lui confère un nez très parfumé, recelant des notes de vanille, de noi-

sette et de pêche. La bouche longue décline une légère touche de torréfaction et de pruneau compoté. **110 €**

CHÂTEAU DE CASSAIGNE 1966

Le nez de ce grand armagnac est simplement enchanteur : truffe, pruneau, noix et datte se mêlent dans un bouquet gourmand. Une complexité qui se retrouve en bouche, avec beaucoup de finesse en prime. **125 €**

DARTIGALONGUE 1979

Issu de la collection Sélection de Millésimes et édité à seulement 356 flacons, cet armagnac offre un nez intense sur des notes de rancio, de cuir, de tabac et de fleurs d'orange. La bouche est très équilibrée, avec des arômes de fruits secs, de griotte et de réglisse. **155 €**

CHÂTEAU DE LAUBADE 1975

Ce brut de fût s'ouvre sur un bouquet de fleurs (lavande, acacia) et des notes pâtis-

sières (cake aux fruits, pruneau). La bouche est superbe et révèle progressivement son caractère avec des arômes de noisette, de vanille et de tabac blond. **200 €**

DARROZE CHÂTEAU DE GAUBE 1962

Ce 100 % baco blanc est encore très expressif malgré sa cinquantaine bien tapée, et présente des arômes de bois doux et de fruits. La famille Morel sélectionne soigneusement les chênes pour construire ses cuve. En bouche, des tanins exceptionnels confèrent beaucoup de finesse à cet armagnac provenant d'un superbe terroir, à Perquie, dans les Landes. **300 €**

CHÂTEAU DE LA BÉROJE 1990

Entre Gers et Landes, au cœur du Bas-Armagnac, le château de la Béroje propose, dans ce très beau millésime 1990, une bouteille sobre et élégante. Au palais, l'attaque est harmonieuse, et affiche un boisé très fondu, ainsi que des notes de fruits secs. **78 €**



Avec ses 105 hectares, le château Laubade est la plus grande propriété d'Armagnac.



Photos © DR